

RESOLUCIÓN N° 924.-

**“POR LA CUAL SE ESTABLECEN REQUISITOS PARA HABILITACIÓN Y REGISTRO DE PLANTAS DE SELECCIÓN Y EMPAQUE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS”.**

-1-

Asunción, 31 de octubre 2011.-

**VISTO:**

El memorándum N° 188/11 de la Dirección de Calidad e Inocuidad Vegetal de la Dirección General de Sanidad y Calidad Vegetal y la Ley N° 2.459/04 “*Que crea el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas*”, y;

**CONSIDERANDO:**

**Que**, por el referido memorándum la Dirección de Calidad e Inocuidad Vegetal, eleva a consideración de la Dirección General de Sanidad y Calidad Vegetal el proyecto de reglamento técnico para el establecimiento de los requisitos para la habilitación y el registro de plantas de selección y empaque de frutas y hortalizas frescas.

**Que**, el mencionado reglamento tiene por objeto establecer los requisitos que deben cumplir los interesados en obtener la habilitación y el registro de una planta de selección y empaque de frutas y hortalizas frescas.

**Que**, la Ley N° 2.459/04 “*Que crea el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE)*” establece:

*“Artículo 5°.- Los objetivos generales del SENAVE serán: a) contribuir al desarrollo agrícola del país mediante la protección, el mantenimiento e incremento de la condición fitosanitaria y la calidad de productos de origen vegetal...”*

*“Artículo 6°.- Son fines del SENAVE: ... c) asegurar la calidad de los productos y subproductos vegetales, plaguicidas, fertilizantes, enmiendas para el suelo y afines, con riesgo mínimo para la salud humana, animal, las plantas y el medio ambiente”*.

*“Artículo 9°.- Serán funciones del SENAVE, además de las establecidas en las Leyes N°s 123/91 y 385/94 y otras referentes a la sanidad y calidad vegetal y de semillas, las siguientes: ...c) establecer las reglamentaciones técnicas para la ejecución de cualquier actividad de su competencia en todo*



RESOLUCIÓN N° 924.-

**“POR LA CUAL SE ESTABLECEN REQUISITOS PARA HABILITACIÓN Y REGISTRO DE PLANTAS DE SELECCIÓN Y EMPAQUE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS”.**

-2-

*el territorio nacional, de acuerdo a las legislaciones pertinentes, siendo las mismas de acatamiento obligatorio por parte de toda persona física, jurídica u organismos públicos o privados, sin excepción; ...m) certificar la fitosanidad y calidad de otros productos vegetales y subproductos de origen vegetal en su estado natural para su comercialización interna, cuando se lo solicite o cuando el SENAVE estime necesario; ...ñ) crear y mantener los registros necesarios para el cumplimiento de sus fines”.*

**Que**, igualmente la Ley N° 2.459/04 “*Que crea el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE)*”, expresa:

*“Artículo 7°.- El SENAVE será, desde la promulgación de la presente Ley, la autoridad de aplicación de la Ley N° 123/91 “Que adopta Nuevas Normas de Protección Fitosanitaria”, la ley N° 385/94 “Ley de Semillas y Protección de Cultivares”, y de las demás disposiciones legales cuya aplicación correspondiera a las dependencias del Ministerio de Agricultura y Ganadería, que fusionadas pasan a constituir el SENAVE, con excepción de las derogadas en el Artículo 45° de la presente Ley”.*

*“Artículo 42°.- Confíranse al SENAVE las facultades asignadas al Ministerio de Agricultura y Ganadería en las Leyes N°s 123/91 y 385/94”.*

**Que**, la Asesoría Jurídica del SENAVE, por Dictamen N° 689/11 dictamina que no existen impedimentos legales para que se dicte resolución estableciendo los requisitos que deben cumplirse para la habilitación y el registro de plantas de selección y empaque de frutas y hortalizas frescas.

**POR TANTO:**

En virtud a las facultades y atribuciones conferidas por la Ley N° 2.459/04 “*Que crea el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad vegetal y de Semillas (SENAVE)*”.



**RESOLUCIÓN N° 924.-**

**“POR LA CUAL SE ESTABLECEN REQUISITOS PARA HABILITACIÓN Y REGISTRO DE PLANTAS DE SELECCIÓN Y EMPAQUE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS”.**

**-3-**

**EL PRESIDENTE DEL SENAVE**

**RESUELVE:**

- Artículo 1°.- ESTABLECER**, los requisitos que deben cumplirse para la habilitación y el registro de plantas de selección y empaque de frutas y hortalizas frescas, conforme al anexo que integra la presente resolución.
- Artículo 2°.- ESTABLECER**, que la presente resolución entrará en vigencia desde su fecha de promulgación.
- Artículo 3°.- ESTABLECER**, que la Dirección General de Sanidad y Calidad Vegetal, a través de sus áreas competentes, y la Dirección General de Operaciones serán responsables del cumplimiento de la presente resolución.
- Artículo 4°.- COMUNICAR**, a quienes corresponda y cumplida, archívese.

**FDO: MIGUEL LOVERA  
PRESIDENTE**



**COPIA**

**C. ALBERONI VELÁZQUEZ**  
Secretario General

**ANEXO I**

**“REQUISITOS PARA LA HABILITACIÓN Y REGISTRO DE PLANTAS DE SELECCIÓN Y EMPAQUE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS”**

**I. ALCANCE**

Describe los requisitos que deben cumplir los interesados para lograr la habilitación y posterior registro de plantas procesadoras, selección y empaques de frutas y hortalizas frescas.

El/a interesado/a debe iniciar las gestiones ante la Dirección de Calidad e Inocuidad Vegetal del SENAVE y cumplir con lo establecido en este Reglamento.

**II. REQUISITOS PARA LA HABILITACIÓN**

**II.1 DE LA INFRAESTRUCTURA**

La planta de selección y empaque debe ser amplia, de construcción segura y techada; las áreas operativas, deben estar separadas unas de otras e identificadas con carteles indicadores. Además deben contar con mallas anti insectos en todas las aberturas que las mismas sean del tipo “cierra sola”.

También se debe contar con un croquis de localización del predio y el plano de corte de las siguientes áreas operativas:

- II.1.1 Área de recepción
- II.1.2 Área administrativa
- II.1.3 Área de lavado y secado
- II.1.4 Área de selección y clasificación
- II.1.5 Área de empaque
- II.1.6 Área de almacenamiento
- II.1.7 Área de tratamiento

**II.1.1 Área de Recepción**

Considerada área de descarga de las frutas y hortalizas, para determinar el peso, cantidad y clasificación de acuerdo al origen.

Los productos recepcionados deben mantener su identidad tales como: códigos de la finca, código de productos o números identificatorios, correspondientes al producto.

**II.1.2 Área administrativa**

Corresponde al lugar de ubicación de las oficinas y personal administrativo, quienes son los responsables de las acciones necesarias para la operatividad de la planta.



### **II.1.3 Área de Selección y Clasificación**

Corresponde al lugar destinado para realizar la selección y la clasificación de la calidad de las frutas y hortalizas, por tamaño, peso, calibre, color, forma y condiciones organolépticas.

En este recinto se realizará los muestreos correspondientes de acuerdo al fin deseado y en base al manual de muestreo o reglamento técnico de muestreo.

Esta área debe estar restringida a personas ajenas al sector y debe cumplir los siguientes requisitos:

- Superficie adecuada para la selección y clasificación, a fin de facilitar el movimiento para el empaque de los frutos.
- La iluminación debe ser la adecuada para que los operarios realicen su tarea sin dificultad.
- Con piso y paredes, lisos y sin ranuras
- Con una mesada adecuada para realizar el muestreo, selección, clasificación y descarte de los frutos.
- Con una puerta secundaria para dar salida a las frutas de descartes. Las mismas debe ser eliminadas rápidamente del área para evitar el desarrollo de patógenos, plagas y vectores.
- Suministro de agua potable, determinada por el análisis correspondiente y en cantidad suficiente.

### **II.1.4 Áreas de lavado y secado**

Dispondrá de piletas adecuadas para la limpieza y desinfección de los frutos. Los tanques de lavados deben ser de fibra de vidrio, acero inoxidable o de plástico no poroso, para facilitar la limpieza y evitar el daño mecánico al producto. En caso de disponer de estructuras de cemento debe ser revestida con baldosas. No se permite el uso de tanque de metal.

Se debe utilizar agua potable para el lavado productos frescos. No utilizar agua estancada, se debe añadir cloro al agua utilizada como un procedimiento estándar.

Además, esta área deberá contar con:

- Recinto con piso sin ranuras y paredes lisas.
- Equipos y materiales adecuados para realizar el pre lavado, lavado y secado, según corresponda.
- El agua para el lavado debe ser potable; y el agua de desecho, deberá ser canalizada, adecuadamente.



### **II.1.5 Área de empaque**

Lugar destinado a las operaciones de empaque. Su tamaño y forma dependerán del producto a ser procesado dentro de la misma.

Estas deben tener una inclinación del 5 % hacia el lado donde se realiza el empaque y deben estar cubiertas con esponjas y plástico, para evitar daños mecánicos.

Si se utiliza mesadas de maderas en las operaciones básicas, se debe hacer un mantenimiento adecuado para evitar que clavos o astillas ocasionen daños al producto, o a los trabajadores. La altura de la mesada debe establecerse a 0.9 m del piso del lado de empaque, para facilitar el movimiento de los trabajadores y el empaque de los productos.

Se utiliza una saliente para ubicar las cajas que se van a empacar. De manera alternativa, se utiliza una pequeña mesa para poner la caja que se va a llenar. Esta también, debe tener 5 % de inclinación, para facilitar el empaque y la comodidad de los trabajadores. Se podrá incorporar un clavo o gancho en el extremo de la mesada en caso de que el empaque se realice en bolsas.

### **II.1.6 Áreas de Almacenamiento**

- La zona de almacenamiento debe estar acondicionada para el aislamiento y resguardo, con exclusividad para las frutas y hortalizas ya seleccionadas, con acceso controlado, hasta la carga en el medio de transporte al destino final.
- Contar con una oficina para el Inspector, que realizará el lacrado y la certificación del producto.
- El acceso de salida de esta área debe contar con un lugar para el estacionamiento del vehículo para transportar el producto hasta el lugar de destino.
- Las frutas y hortalizas seleccionadas deben estar separadas, alejadas del piso o suelo, deben utilizarse tarimas de manera a fin de evitar el contacto directo.

### **II.1.7 Área de tratamiento**

El lugar de tratamiento, debe estar adecuado, según corresponda, para el fin propuesto y contar con las siguientes características:

- Recinto con piso de material, sin ranuras y de paredes lisas.
- Se debe contar con equipos y materiales para realizar los tratamientos pertinentes (Equipo de protección individual, carpas, viboritas, piletas para inmersión, agua y otros)

## **II.2 DE SEGURIDAD**

La planta debe contar con:



- Personal capacitado para el manejo de maquinas y con equipo adecuado (guantes, mamelucos, otros.).
- Botiquín de primeros auxilios y extinguidores
- Personal capacitado en normas de higiene y seguridad por técnicos del sector público y privado.
- Baño con duchas.
- Todo el predio debe contar con el cercado perimetral a fin de evitar el ingreso de animales

### II.3 OTROS REQUISITOS

- Contar con montacargas, materiales para operadores (como guante, ropa adecuada y otros).
- La planta igualmente debe contar con una planilla de control de desinfestación mensual de todas las áreas, en la que constará día, mes y año del trabajo realizado, producto y dosis utilizada.
- El agua a ser utilizada en la planta debe ser potable.
- Los personales, operadores de la planta deben estar capacitados en normas de higiene, manejo de maquinas y otros procedimientos a ser aplicados en la planta de acuerdo al producto.
- Los equipos personales de los operarios deben estar guardados en un lugar específico y separado de las demás áreas.

### III. REQUISITOS PARA EL REGISTRO

El interesado debe presentar la solicitud en Mesa de Entrada del **SENAVE** y cumplir con los siguientes requisitos:

- Llenar solicitud de Registro de Plantas de Selección y Empaque para frutas y hortalizas frescas
- Contar con un *Asesor Técnico Ingeniero Agrónomo*, matriculado en el país e inscripto en el SENAVE.
- Firmar el *Libro de Registro de Firmas* en la Dirección de General de Operaciones, *División Registros*.
- Presentar Comprobante de Pago de Tasas, en el SENAVE.

### IV. DURACIÓN DEL REGISTRO

El Registro tendrá una validez de un año fiscal pudiendo ser renovado previa verificación de las instalaciones y aprobación oficial de las condiciones físicas y técnicas, a pedido del interesado.



**Requisitos  
Habilitación y Registro  
Plantas Procesadoras de Frutas y Hortalizas Frescas**

---

**SENAVE**

La cancelación del registro se dará por incumplimiento de algún/nos de los requisitos establecidos por el SENAVE

**Fdo: MIGUEL LOVERA  
PRESIDENTE**



**ALBERTO VELAZQUEZ  
Secretario General**

**ANEXO II**

**SOLICITUD PARA LA HABILITACIÓN Y REGISTRO DE PLANTA DE SELECCIÓN Y EMPAQUE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS**

Asunción,..... de..... de 2011

Señores  
Dirección General de Operaciones  
Presente:

Por este medio solicito la inspección para la habilitación y registro de planta de selección y empaque de:.....

Frutas: .....

Hortalizas: .....

**1. Datos Generales**

Nombre de la Empresa: .....  
Localización:..... Dirección:.....  
Teléfono: .....

**2. De la Infraestructura**

Cuenta con:

Áreas	Recepción		Lavado y Secado		Selección y Clasificación	
	Administración		Empaque		Almacenamiento	
	Tratamiento		Otras Áreas			

3. Observaciones: .....

.....  
Sello de la Empresa

.....  
Aclaración y Firma Asesor Técnico

**4. USO EXCLUSIVO DEL SENAVE**

Informe del Inspector designado.....  
.....  
.....



.....  
Aclaración de firma  
**FDO: MIGUEL LOVERA  
PRESIDENTE**